www.actilait.com

Formations fermières 2013

Fabrication fromages & produits laitiers

Actilait - Générateur d'avenirs

■ En 2013, Actilait propose des formations sur 5 sites :

Provence-Alpes-Côte d'Azur :
- Actilait, Centre de Carmejane, le Château
  04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson

Poitou-Charentes :
- Centre de formation Avedemil,
  chemin de Masquinant, 16700 Ruffec

Rhône-Alpes :
- Actilait, Technopole Alimentec,
  rue Henri de Boissieu, 01000 Bourg-en-Bresse
- Sté Mons - Opus Caseus, le Pré Normand
  42370 Saint-Haon-le-Châtel

Bretagne :
- E.P.L.E.A. le Gros Chêne
  rue de Bretagne, 56308 Pontivy

Actilait
Centre de Carmejane
Le Château
04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson
Tél. : +33 (0)4 92 34 78 43
Fax : +33 (0)4 92 34 72 97

Contact : Sonia Fontaine
s.fontaine@actilait.com

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Conseil et expérimentation, animation technique
et formation dans le domaine des technologies
de fabrication des produits laitiers
et leurs activités connexes

CERTIFICATION DE SERVICES QUALICERT SGS
WWW.QUALICERT.FR

Des engagements certifiés pour la formation
des entrepreneurs du vivant

Sommaire

Les formations proposées par Actilait – Centre de Carmejane.....**2**
Prise en charge par les fonds de formation.....**3**
Comment s'inscrire à une formation ?.....**4**

Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière.....5
Fabriquer des fromages lactiques au lait cru.....6
Fabriquer des fromages à pâte pressée au lait cru.....7
Fabriquer des fromages à pâte molle et à caillé doux au lait cru.....8
Fabriquer des fromages à pâte persillée au lait cru.....9
Fabriquer de la brousse à la ferme.....10
Fabriquer des fromages à pâte filée au lait cru de type Mozzarella.....11
Fabriquer des fromages de type Feta au lait cru.....12
Fabriquer des fromages à caillé doux au lait cru.....13
Fabriquer des fromages à pâte pressée cuite au lait cru.....14
Fabriquer des glaces à la ferme.....15
Fabriquer des yaourts à la ferme.....16
Fabriquer des crèmes dessert et des flans à la ferme.....17
Fabriquer du beurre et de la crème à la ferme.....18
Les spécificités des produits laitiers Bio à la ferme.....19

Utilisation du bois pour l'affinage des fromages.....20
Les gestes de l'affinage.....21
Mieux présenter et vendre ses fromages en vente directe.....22
Techniques de vente et outils de communication adaptés aux produits laitiers fermiers..... 23

Utiliser les ferments naturels et/ou du commerce en fabrication fermière.....24
La flore d'intérêt laitier : mode d'emploi en transformation et en affinage.....25
Staphylococcus aureus : maîtrise en élevage et en fabrication fromagère.....26
Pseudomonas fluorescens : comment traiter l'eau efficacement ?.....27
Les accidents de fromagerie.....28

Optimisation du nettoyage en atelier fermier.....29
Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).....30
Réglementation des ateliers fermiers de transformation.....31
Améliorer ses conditions de travail grâce à l'ergonomie.....32
Rentabilité de l'atelier de transformation fermière.....33

Les formations proposées par Actilait – Centre de Carmejane

Une expérience reconnue…

Depuis plus de 20 ans, le Centre de Carmejane organise et réalise des formations destinées aux transformateurs laitiers fermiers (laits de vache, chèvre et brebis). Ce sont ainsi plusieurs centaines de fermiers ou artisans formés chaque année par des formateurs et techniciens expérimentés, tous en lien direct avec le terrain.

Des programmes et des outils pédagogiques adaptés…

Les formations s'adressent aux productrices et producteurs fermiers, aux personnes en cours d'installation, aux salarié(e)s, aux technicien(ne)s et aux personnes en demande de professionnalisation. Chaque formation combine des parties théoriques et des applications pratiques en fromagerie pédagogique (dans le cas des formations technologiques).
Les niveaux de connaissances pratiques et/ou théoriques requis sont précisés pour chaque session proposée dans ce catalogue (pré-requis).
Les sessions et les matériels sont adaptés à la disponibilité et aux pratiques des fromagers.
A chaque session, des supports de formation sont remis aux stagiaires et une attestation de formation est délivrée à l'issue du stage.

Les différents types de formations…

Les formations inscrites au catalogue

D'une durée de 1 à 4 jours (7h/jour), ces formations sont dispensées à des groupes de 6 à 12 stagiaires sur des sites d'Actilait ou de ses partenaires répartis dans quatre régions.

Vous trouverez dans ce catalogue, les 29 formations thématiques programmées en 2013.

Témoignage

J-Yves Jego

Saint-Solen (22)

Région Bretagne

« Je souhaitais acquérir une bonne technique fromagère préalablement à mon installation. L'expérience et les connaissances que j'ai ramenées de Carmejane (4 stages fin 2011 : fondamentaux, lactique, pâte pressée et pâte molle) me sont bien utiles aujourd'hui. Elles me permettent de concevoir des fromages à mon goût et de faire évoluer mes recettes. Je garde de cette formation très adaptée à une production fermière de bons souvenirs, un bon sens de la débrouille et pas mal de sérénité pratique.»

Les formations sur mesure

Elles sont conçues spécifiquement pour répondre à une demande particulière et dispensées sur les sites d'Actilait ou chez vous*, en France comme à l'international.

** Si votre fromagerie permet d'accueillir un groupe de stagiaires, elle peut servir d'atelier relais : vous faites acte de candidature et la formation se concrétise chez vous, selon des conditions tarifaires avantageuses, lorsqu'un groupe est constitué.*

Témoignage

Hélène Kaszowski

Bergerie de porte rouge

Levens (06)
Région PACA

« Récemment installée, j'ai accueilli une formation yaourts délocalisée d'Actilait dans ma fromagerie.

Tous les stagiaires ont apprécié de pouvoir partager une journée intense riche en travaux pratiques près de chez eux. Cela nous a permis d'échanger et de mieux nous connaître, tout en accédant à une formation que nous n'aurions malheureusement pas faite s'il avait fallu se déplacer. »

Pour toute demande d'information sur les formations proposées, contactez le responsable de stage.

Prise en charge par les fonds de formation

Suivant votre statut, différentes prises en charge financières peuvent être sollicitées.

Statut	Fonds de formation / Aide financière
Chef d'exploitation, Conjoint collaborateur, Gérant d'exploitation, Aide familial, Cotisant solidaire, Personne en cours d'installation	**Financement Vivea** - Vous pouvez bénéficier dans le cadre de formations collectives d'une aide du Vivea, - Actilait se charge de mobiliser des fonds collectifs et de monter le dossier de prise en charge auprès du Vivea, - Les personnes bénéficiant du fonds Vivea devront fournir une attestation de régularité vis-à-vis de leur cotisation Vivea. Cette attestation est fournie par la MSA, - Toute personne dont le dossier est éligible et validé auprès du fonds Vivea et qui se désisterait moins de 10 jours avant le premier jour du stage, serait redevable du montant total de la prise en charge du Vivea, - Les personnes bénéficiant du statut « en cours d'installation » devront fournir un original de l'attestation émise, soit par le point info installation, soit par la chambre d'Agriculture.
Salarié d'une exploitation agricole	**Financement Fafsea** - Vous pouvez bénéficier d'une aide du Fafsea, fonds de formation spécifique des salariés agricoles.
Salarié non agricole	**Financement OPCA, Agefos…** - Vous pouvez bénéficier d'une aide de votre fonds de formation.
Chef d'entreprise au régime du bénéfice réel	**Crédit d'impôt formation** - Vous pouvez obtenir lorsque vous participez à une formation, un crédit d'impôt calculé sur la base du Smic horaire dans la limite de 40 heures par an.

Toute personne faisant une fausse déclaration concernant son statut qui pourrait entraîner un refus par le fonds de formation sera redevable de la totalité des frais pédagogiques.

Contact pour plus d'informations sur les prises en charge financières :

Sonia FONTAINE
Tél. +33 (0)4 92 34 71 86
s.fontaine@actilait.com

Organismes et institutions partenaires financiers de nos formations

vivea Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant

Fafsea

Fonds social européen

l'Europe s'engage en France avec le FSE

Comment s'inscrire à une formation ?

C'est très simple…

1. **Remplissez le bulletin de demande d'inscription** que vous trouverez joint au présent catalogue ou que vous pouvez également télécharger sur notre site web :

   www.actilait.com - (rubrique « formation »).

2. **Retournez le bulletin renseigné**, par la poste, mail ou télécopie, aux coordonnées suivantes :

   Adresse postale : Actilait - Centre de Carmejane
   le Château
   04510 Le Chaffaut-Saint-Jurson

   Adresse mail : actilait04@actilait.com

   Télécopie : +33 (0)4 92 34 72 97

Ces éléments nous permettront d'établir une convention de formation qui vous sera adressée, accompagnée de nos conditions générales de vente et d'informations pratiques.

A réception chez vous de la convention de formation, retournez-nous un exemplaire signé accompagné du règlement ou d'une attestation de prise en charge par les divers organismes financeurs (accord par un OPCA ou un Fafsea). Cet envoi postal devra être effectué à l'adresse postale indiquée ci-dessus.

- Le nombre de places disponibles étant limité pour des raisons pédagogiques, les premiers inscrits seront prioritaires.
- L'inscription définitive sera effective à réception de la convention de formation signée accompagnée du règlement ou d'une attestation de prise en charge par les divers organismes financeurs.
- Pour tout désistement non justifié moins de 10 jours avant le démarrage de la formation, aucun remboursement des frais d'inscriptions ne sera effectué. De même, toute formation commencée est due dans sa globalité.
- Actilait se réserve la possibilité d'annuler une formation au cas où le nombre d'inscrits serait insuffisant ou si les organismes financeurs de formation ne donnaient pas leur accord concernant le financement prévu.

Contact pour plus d'informations sur les inscriptions :

Les fondamentaux de la transformation fromagère fermière

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
4 jours (28 heures)

Coût pédagogique
851 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 8 au 11 janvier 2013
- 1 au 4 octobre 2013

Ruffec (16)
- 8 au 11 janvier 2013
- 17 au 20 septembre 2013

Pontivy (56)
- 26 février au 1 mars 2013

Sur le site de Ruffec, intervenant :

Objectifs :

Identifier et mettre en œuvre les différents mécanismes de la transformation fromagère

Appliquer la réglementation fromagère lors de l'aménagement des locaux et au démarrage de l'activité de transformation fromagère fermière

Contenu :

La composition physico-chimique du lait
- *Description des différents composants du lait et des critères d'évaluation de la composition physico-chimique du lait (TB/TP, pH, acidité...)*
- *Composition microbienne du lait*
- *Description des différents microorganismes du lait (bactéries, levures et moisissures) et impact des pratiques fromagères sur la croissance des microorganismes*

Les grandes étapes de la transformation fromagère, de la préparation du lait à l'affinage
- *Rôles de chaque étape et paramètres technologiques*
- *Auxiliaires de fabrication*
- *Techniques et matériels de fabrication*

Les différentes catégories de fromages

Les éléments liés à la réglementation
- *La réglementation en production fermière (statut de l'atelier, étiquetage, plan de maîtrise sanitaire, etc.)*

De la conception à la construction de son atelier fromager
- *Fonction de chacune des pièces et conditions d'ambiance recherchées, description des matériaux de construction et du matériel de fromagerie*

Travaux pratiques :

Initiation aux grandes étapes de fabrication

Fabrication de fromages lactiques
- *Types picodon, Pélardon, St Marcelin, faisselle, fromage blanc…*

Fabrication de fromages à pâte pressée
- *Tome de montagne, type Tomme de Savoie…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabriquer des fromages lactiques au lait cru

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
3,5 jours (24,5 heures)

Coût pédagogique
743 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 15 au 18 janvier 2013
- 8 au 11 octobre 2013

Ruffec (16)
- 15 au 18 janvier 2013
- 24 au 27 septembre 2013

Pontivy (56)
- 8 au 11 juillet 2013

Bourg-en-Bresse (01)
- 5 au 8 novembre 2013

Sur le site de Ruffec, intervenant :

Objectifs :

Fabriquer des fromages lactiques en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit

Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

Les étapes de la fabrication de fromages lactiques
- *Rôles et paramètres technologiques de chaque étape : matériels et techniques*
- *Auxiliaires de fabrication (présure, ferments...)*

Les ferments d'acidification
- *Description et protocole d'utilisation des différents types de ferments (lactosérum, levain, lyophilisé)*

L'affinage
- *Rôles et paramètres technologiques à respecter : matériels et techniques*
- *Description des ferments d'affinage*

Les accidents de fabrication
- *Impact de la composition du lait sur la qualité des fromages*
- *Définition et description des défauts de caillé (friable, à bulles, etc.)*
- *Définition et description des défauts de croûtage (bleu, poil de chat, « fluo », etc.)*
- *Résolution des principaux problèmes de fabrication*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques frais
- *Faisselles, fromages blancs, préparations culinaires…*

Fabrication de fromages lactiques affinés
- *Types St Marcellin, Picodon, bûche de chèvre, pyramide…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabriquer des fromages à pâte pressée au lait cru

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
3,5 jours (24,5 heures)

Coût pédagogique
743 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 22 au 25 janvier 2013
- 15 au 18 octobre 2013

Ruffec (16)
- 22 au 25 janvier 2013
- 1 au 4 octobre 2013

Pontivy (56)
- 28 au 31 octobre 2013

Sur le site de Ruffec, intervenant :
Karcher Consulting

Objectifs :

Fabriquer des fromages à pâte pressée en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit

Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

Les étapes de la fabrication de fromages à pâte pressée
- *Rôles et paramètres technologiques de chaque étape : matériels et techniques*
- *Auxiliaires de fabrication (présure, ferments...)*

Les ferments d'acidification
- *Description et protocole d'utilisation des différents types de ferments (lactosérum, levain, lyophilisé)*

L'affinage
- *Rôles et paramètres technologiques à respecter : matériels et techniques*
- *Description des ferments d'affinage*
- *Soins des fromages en cave*

Les accidents de fabrication
- *Impact de la composition du lait sur la qualité des fromages*
- *Définition et description des accidents (gonflement, cœur crayeux, etc.)*
- *Définition et description des défauts de croûtage (croûte poisseuse, coloration, etc.)*
- *Résolution des principaux problèmes de fabrication*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à pâte pressée non cuite
- *Tome à croûte grise, Raclette, fromage à pâte souple (type Reblochon)…*

Les fromages de type pâte pressée demi-cuite
- *Type Abondance…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabriquer des fromages à pâte molle et à caillé doux au lait cru

Actilait

Objectifs :

Fabriquer des fromages à pâte molle en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit

Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

Les étapes de la fabrication de fromages à pâte molle

- *Rôles et paramètres technologiques de chaque étape : matériels et techniques*
- *Auxiliaires de fabrication (présure, ferments...)*

Les ferments d'acidification

- *Description et protocole d'utilisation des différents types de ferments (lactosérum, levain, lyophilisé)*

L'affinage

- *Rôles et paramètres technologiques à respecter : matériels et techniques*
- *Description des ferments d'affinage*
- *Soins des fromages en cave*

Les accidents de fabrication

- *Impact de la composition du lait sur la qualité des fromages*
- *Définition et description des principaux accidents (cœur crayeux, défauts de croûtage, etc.)*
- *Résolution des principaux problèmes de fabrication*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromage à pâte molle

- *A croûte fleurie : Camembert traditionnel, Camembert moderne…*
- *A croûte lavée : type Munster…*

Fabrication de fromages à caillé doux

- *Types Banon, Pérail de brebis, brique de vache…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Prérequis

Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée

3,5 jours (24,5 heures)

Coût pédagogique

743 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage

Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieux et dates

Carmejane (04)

- 29 janvier au 1er février 2013
- 5 au 8 novembre 2013

Ruffec (16)

- 29 janvier au 1er février 2013

Pontivy (56)

- 22 au 25 avril 2013

Sur le site de Ruffec, intervenant :

Karcher Consulting

Fabriquer des fromages à pâte persillée au lait cru

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
3,5 jours (24,5 heures)

Coût pédagogique
743 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 19 au 22 novembre 2013

Objectifs :

Fabriquer des fromages de type pâte persillée en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit

Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

Les étapes de la fabrication de fromages à pâte persillée
- *Rôles et paramètres technologiques de chaque étape : matériels et techniques*
- *Auxiliaires de fabrication (présure, ferments...)*

Les ferments d'acidification
- *Description et protocole d'utilisation des différents types de ferments (lactosérum, levain, lyophilisé)*

L'affinage
- *Rôles et paramètres technologiques à respecter : matériels et techniques*
- *Description des ferments d'affinage (choix du Penicillium roqueforti)*
- *Soins des fromages en cave*

Les accidents de fabrication
- *Impact de la composition du lait sur la qualité des fromages*
- *Définition et description des principaux accidents (coloration de pâte, absence de bleu, etc.)*
- *Résolution des principaux problèmes de fabrication*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromage à pâte persillée
- *Bleu du Queyras, bleu de chèvre, type Roquefort, type Stilton, Fourme…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabriquer de la brousse à la ferme

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
215 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)

- 13 novembre 2013

Objectifs :

Fabriquer de la brousse à partir de lactosérum et/ou de lait selon des méthodes fermières

Décrire les paramètres de fabrication et les ajuster afin d'améliorer la qualité du produit

Contenu :

Les composants du lait et du sérum
- *Composition du lait*
- *Répartition des composants entre le lait et le sérum lors de la fabrication fromagère*
- *Les protéines sériques*

Les principes de fabrication de la brousse
- *Coagulation des protéines par la chaleur*
- *Ajout d'acide*

Les paramètres de fabrication de la brousse
- *Impact de chaque paramètre sur la qualité du produit*
- *Valeurs cible*

La réglementation applicable à la fabrication de la brousse
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage*

Travaux pratiques :

Fabrication de brousses à partir de :
- *Sérum*
- *Lait*
- *Mélange lait-sérum*

…obtenus à partir de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabriquer des fromages à pâte filée au lait cru de type Mozzarella

Actilait

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
420 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Antoine MICHEL
+33 (0)4 92 34 78 43
a.michel@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 30 et 31 octobre 2013

Objectif :

Fabriquer des fromages de type mozzarella en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Contenu :

Les étapes de la fabrication de fromages à pâte filée
- *Description des étapes de fabrication, de la préparation du lait au saumurage*

Les deux méthodes de fabrication
- *Avec des ferments lactiques*
- *Avec adjonction d'acide citrique*

L'influence des paramètres de fabrication
- *Impact de chaque paramètre sur la qualité du produit*
- *Valeurs cible*

La réglementation applicable à la fabrication de mozzarella
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage*

Travaux pratiques :

Fabrications de fromages de type Mozzarella aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabriquer des fromages de type Feta au lait cru

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
215 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Antoine MICHEL
+33 (0)4 92 34 78 43
a.michel@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 29 octobre 2013

Objectif :

Fabriquer des fromages de type feta en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Contenu :

Les grandes étapes de la fabrication des fromages de type Feta :
- *Description des étapes de fabrication, de la préparation du lait au saumurage…*

Les deux méthodes de fabrication
- *Traditionnelle, avec des ferments lactiques*
- *Industrielle, par filtration*

L'influence des paramètres de fabrication
- *Impact de chaque paramètre sur la qualité du produit*
- *Valeurs cible*

Le saumurage
- *Composition de la saumure*
- *Utilisation de la saumure*
- *Conservation de la saumure, durée de vie*

La réglementation applicable à la fabrication de feta
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages de type Feta aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabriquer des fromages à caillé doux au lait cru

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
215 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Antoine MICHEL
+33 (0)4 92 34 78 43
a.michel@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 30 mai 2013

Objectifs :

Fabriquer des fromages à caillé doux en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Détecter et résoudre les principaux défauts de fabrication

Contenu :

Les étapes de la fabrication des fromages à caillé doux
- *Rôle de chaque étape de fabrication depuis la réception du lait jusqu'au salage*
- *Techniques et paramètres de fabrication*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

L'affinage des fromages à caillé doux
- *Rappel des grands principes et mécanismes de l'affinage*
- *Les paramètres d'ambiance recherchés pour l'affinage des fromages à caillé doux*
- *Le soin des fromages : techniques et adaptation des soins en fonction de l'évolution des fromages*

Les pratiques traditionnelles de fabrication
- *Le pliage sous feuilles*

Accidents et défauts de fabrication
- *Identification des accidents de fabrication les plus courants: défauts de texture, de croûtage et de goût*
- *Résolution et prévention des accidents*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages à caillé doux
- *Types Banon, Tome de Provence, Pérail et brique*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabriquer des fromages à pâte pressée cuite au lait cru

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

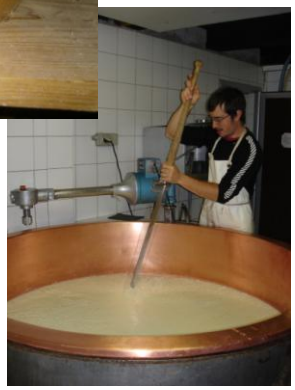
Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
420 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 16 et 17 avril 2013



Objectif :

Fabriquer des fromages à pâte pressée cuite en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité des produits

Contenu :

Les étapes de la fabrication des fromages à pâte pressée cuite
- *Rôle de chaque étape de fabrication depuis la réception du lait jusqu'au salage*
- *Techniques et paramètres de fabrication*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

L'affinage des fromages à pâte pressée cuite
- *Rappel des grands principes et mécanismes de l'affinage*
- *Les paramètres d'ambiance recherchés pour l'affinage des fromages à pâte pressée cuite*
- *Le soin des fromages : techniques et adaptation des soins en fonction de l'évolution des fromages*

Les pratiques traditionnelles de fabrication
- *La fabrication de présure naturelle (ou recuite)*
- *Fabrication et utilisation de levains naturels*
- *Utilisation et entretien de planches d'affinage en bois*
- *Fabrication et utilisation d'une solution de frottage des fromages (morge)*

Accidents et défauts de fabrication
- *Identification des accidents de fabrication les plus courants en pâte pressée cuite : gonflements, défauts de texture, défauts de croûtage*
- *Résolution et prévention des accidents*

Travaux pratiques :

Fabrication d'une présure « naturelle » (ou recuite) à partir de sérum et de caillette de veau

Fabrication de fromages à pâte pressée cuite…
- *Types Gruyère, Comté…*

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabriquer des glaces à la ferme

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Présentation et observation de matériel
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
420 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 10 et 11 décembre 2013

Objectif :

Fabriquer des glaces dans un atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit

Contenu :

Les étapes de la fabrication des glaces
- *Rappels sur la composition des glaces*
- *ingrédients de fabrication : stabilisants, arômes, sucres…*
- *Standardisation de l'extrait sec*
- *Rôle de chaque étape de fabrication : pasteurisation des ingrédients, préparation du mix, maturation, glaçage, surgélation, conditionnement et stockage*
- *Techniques spécifiques pour la fabrication des différents types de glaces (glace au lait, crème glacée, glace aux œufs, glace au yaourt)*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

Les accidents de fabrication
- *Identification des principaux défauts de fabrication (aspect, texture, saveur)*
- *Correction et prévention des accidents*

Le matériel de fabrication
- *Choix d'équipements adaptés au volume de fabrication*
- *Contrôle des paramètres de foisonnement et de glaçage*

La réglementation applicable aux glaces fermières
- *Exigences en matière de conception des locaux*
- *Critères microbiologiques à respecter*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage et de dénomination des glaces*

Travaux pratiques :

Fabrication de glace au lait, crème glacée, glace aux œufs à partir de lait de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabrication de glaces de différents parfums

Fabriquer des yaourts à la ferme

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
420 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actilait.com

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 24 et 25 octobre 2013
- 5 et 6 février 2013

Ruffec (16)
- 5 et 6 février 2013

Pontivy (56)
- 7 et 8 mars 2013

Sur le site de Ruffec, intervenant :

Objectif :

Fabriquer des yaourts traditionnels, brassés, nature et aromatisés selon les méthodes fermières

Identifier les paramètres de fabrication permettant d'améliorer la qualité du produit

Contenu :

Les étapes de la fabrication des yaourts
- *Rappels sur la composition du lait*
- *Rôle de chaque étape de fabrication : pasteurisation du lait, ensemencement, conditionnement, incubation, stockage…*
- *Techniques spécifiques pour la fabrication des différents types de yaourts (yaourts brassés, sucrés, aux fruits…)*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

Les accidents de fabrication
- *Identification des principaux défauts de fabrication*
- *Correction et prévention des accidents*

Le matériel de fabrication
- *Choix d'équipements adaptés au volume de fabrication*
- *Trucs et astuces adaptés aux petits volumes*

La réglementation applicable aux yaourts fermiers
- *Exigences en matière de conception des locaux*
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage et de dénomination des yaourts*

Travaux pratiques :

Fabrication de yaourts :
- *Yaourts fermes*
- *Yaourts brassés*
- *Yaourts nature*
- *Yaourts aromatisés, aux fruits…*
- *Yaourts à boire*

Fabrication de lait fermenté (ex : lait elben)

…aux laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabriquer des crèmes dessert et des flans à la ferme

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
215 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 23 avril 2013

Objectifs :

Fabriquer de la crème dessert et du flan en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité du produit

Contenu :

La fabrication des crèmes dessert et du flan
- *Rôle de chaque étape de fabrication : préparation du mélange des ingrédients, traitement thermique, conditionnement et stockage*
- *Ingrédients spécifiques de la fabrication des crèmes dessert (épaississants, arômes)*
- *Ingrédients spécifiques de la fabrication des flans (œufs, gélifiants, arômes)*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

Les accidents de fabrication
- *Identification des principaux défauts de fabrication (aspect, texture, saveur)*
- *Correction et prévention des accidents*

La réglementation applicable à la fabrication des crèmes dessert et des flans
- *Exigences en matière de conception des locaux*
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage et de dénomination des produits*

Travaux pratiques :

Fabrication de crèmes dessert et de flans à partir de laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Fabriquer du beurre et de la crème à la ferme

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
3 jours (21 heures)

Coût pédagogique
636 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 3 au 5 décembre 2013

Pontivy (56)
- 4 au 6 mars 2013

Bourg-en-Bresse (01)
- 29 au 31 octobre 2013

Objectif :

Fabriquer de la crème et du beurre en atelier fermier et identifier les paramètres de fabrication permettant d'optimiser la qualité du produit

Contenu :

Les étapes de la fabrication de la crème et du beurre
- *Rappels sur la composition du lait, de la crème et du beurre*
- *Impact de la composition de la matière grasse du lait sur la fabrication du beurre (tartinabilité, goût)*
- *Rôle de chaque étape de fabrication : écrémage du lait, maturation physique et biologique, barattage/malaxage, conditionnement et stockage*
- *Techniques spécifiques de fabrication des différents types de crèmes (crème liquide, fleurette, fraîche) et beurres (doux, salé)*
- *Contrôle des paramètres clé de chaque étape*

Les accidents de fabrication
- *Identification des principaux défauts de fabrication (aspect, texture, saveur)*
- *Correction et prévention des accidents*

Le matériel de fabrication
- *Choix d'équipements adaptés au volume de fabrication*
- *Réglages de l'écrémeuse et de la baratte*

N.B. : l'utilisation d'un butyrateur ne sera pas étudiée pendant cette formation

La réglementation applicable à la fabrication de crème et de beurre fermier
- *Exigences en matière de conception des locaux*
- *Critères microbiologiques à contrôler*
- *Choix et validation de la date limite de consommation (DLC)*
- *Règles d'étiquetage et de dénomination des produits*

Travaux pratiques :

Fabrication de crème liquide, crème fraiche

Fabrication de beurres de baratte, doux et salé

…à partir de laits de vache, chèvre et/ou brebis (choix selon les profils des stagiaires)

Les spécificités des produits laitiers Bio à la ferme

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur
- Dégustation

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
420 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Antoine MICHEL
+33 (0)4 92 34 78 43
a.michel@actilait.com

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 24 et 25 septembre 2013

Bourg-en-Bresse (01)
- 9 et 10 avril 2013

Objectif :

Identifier les spécificités de la transformation fromagère fermière Bio, de la production du lait à la commercialisation des produits

Contenu :

Le lait Bio
- *Les spécificités de la production de lait Bio*
- *Les différents composants du lait*
- *Les critères d'évaluation de la composition physico-chimique du lait (TB/TP, pH, acidité...)*

Spécificités de la fabrication d'un produit laitier Bio
- *Les différentes étapes d'une fabrication fromagère Bio : rôles et paramètres technologiques*
- *Les auxiliaires de fabrication autorisés: rôles et caractéristiques*

Fabrication d'un levain naturel

La mise au point d'un produit laitier Bio
- *Règles d'étiquetage des produits Bio*
- *Calcul du pourcentage de produit Bio*

La démarche d'obtention de la certification Bio
- *Les étapes à suivre pour la certification Bio*
- *Présentation des différents organismes certificateurs possibles*

Le respect de l'environnement par le nettoyage
- *Les méthodes et produits de nettoyage respectueux*

Travaux pratiques :

Fabrication de fromages lactiques Bio, à partir de laits de vache, chèvre et/ou brebis Bio (choix selon les profils des stagiaires)

Utilisation du bois pour l'affinage des fromages

Objectif :

Utiliser correctement le bois pour l'affinage des fromages en conformité avec la réglementation actuelle

Contenu :

Application de la réglementation concernant l'utilisation du bois en fromagerie
- *Textes de références*
- *Conditions d'utilisation du bois en fromagerie*

Avantages technologiques du bois en affinage
- *Structure et composition du bois biomatériau*
- *Propriétés des planches : paramètres à prendre en compte*
- *Choix de ses planches d'affinage*

Ecologie microbienne des planches d'affinage
- *Biofilm : définition et méthode de prélèvement*
- *Caractéristiques microbiennes et chimiques des biofilms*

Utilisation des fonctionnalités technologiques du bois pour l'affinage
- *Planche d'affinage : mode d'emploi en fromagerie*
- *Les bonnes pratiques de nettoyage et de séchage des planches*

Gestion du risque sanitaire du bois lors de l'affinage des fromages
- *Pratiques curatives et vérification du procédé de nettoyage, désinfection et de séchage des planches*
- *Gestion des planches en cas de problème sanitaire*

Travaux pratiques :

Etude de cas concrets

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur
- Etudes de cas
- Travaux pratiques

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
210 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Eric Notz
+33(0)3 81 55 92 92
e.notz@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 18 avril 2013

Les gestes de l'affinage

Objectifs :

Réaliser les gestes techniques et/ou les soins sur des fromages en cave d'affinage

Identifier les paramètres d'ambiance permettant d'optimiser la qualité des fromages

Contenu :

L'affinage des fromages

- *Rappel des grands principes et mécanismes de l'affinage*
- *Paramètres d'ambiance recherchés pour l'affinage des différents types de fromages*
- *Pratiques de soins (lavage, morgeage, frottage, etc) et adaptation des techniques en fonction de l'évolution des fromages*

Les flores d'affinage

- *Identification et description des flores*
- *Conditions de croissance des flores*

Les conditions d'ambiance des caves

- *Valeurs cible à respecter*
- *Appareils de contrôle de l'ambiance*
- *Construction d'une cave d'affinage : maîtrise de la température, de l'hygrométrie, et du renouvellement de l'air*

Travaux pratiques :

Exercices pratiques :

- *Soins des fromages de garde en cave d'affinage*
- *Soins des fromages à pâtes molle et lactique*
- *Initiation à l'analyse sensorielle*
- *Dégustation d'un plateau de fromages à différents stades d'affinage*

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en cave d'affinage
- Etudes de cas
- Echanges avec les formateurs
- Analyse sensorielle
- Dégustation

Durée
3 jours (21 heures)

Coût pédagogique
636 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieu et date
St Hâon-le-Chatel (42)
- 2 au 4 décembre 2013

Sur le site de St Haôn-le-Chatel, intervenant :

Mettre en valeur ses fromages pour la vente directe

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
420 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieu et date
St Hâon-le-Chatel (42)
- 5 et 6 décembre 2013

Sur le site de St Haôn-le-Chatel, intervenant :

Objectif :

Disposer ses fromages de manière attractive sur un étal et élaborer un argumentaire de vente adapté à sa clientèle sur un marché ou un point de vente directe

Contenu :

La classification des fromages
- *Identification des différents fromages*
- *Les process de fabrication*
- *Les différences de textures, arômes, croûtages*

Les techniques de vente
- *Un fromage : une histoire, un goût, un argument de vente*
- *Les gestes pour mieux vendre*

Les techniques de création d'un étal de fromage
- *Les règles de placement des fromages*
- *Les accessoires à utiliser : paille, pierre, etc.*
- *La découpe des fromages : outils et méthodes*
- *L'emballage des fromages : outils et méthodes*

Travaux pratiques :

Mise en place d'un étal de fromages

Découpe et emballage de fromages

Mise en situation des stagiaires : simulation d'une vente directe dans la crèmerie pédagogique

Techniques de vente et outils de communication adaptés aux produits laitiers fermiers

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en extérieur
- Echanges avec le formateur

Durée
4 jours (28 heures)

Coût pédagogique
851 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 26 au 29 novembre 2013

Objectif :

Elaborer des supports de communication personnalisés et utiliser des techniques de vente adaptées à sa clientèle, pour mettre en avant ses produits

Contenu :

Les différents circuits de vente
- *Les circuits courts (vente directe) : marchés, points de vente collectifs, restaurants, etc.*
- *Les circuits longs : grossistes, GMS*
- *Avantages et inconvénients des différents circuits de vente et conséquences sur les techniques de vente et les outils de marketing*

Les techniques de vente directe
- *Le profil des clients*
- *Les argumentaires de vente*
- *Les gestes pour mieux vendre*
- *Présentation des fromages sur un étal*

Les outils de communication
- *Les différentes stratégies de communication*
- *Les supports de communication : plaquettes, étiquettes, internet, etc.*
- *Les codes de graphisme et de couleur à respecter pour faire passer un message au client*

Travaux pratiques :

Mise en situation des stagiaires : simulation d'une vente directe

Utilisation d'un logiciel informatique de retouche photo pour la réalisation de supports de communication attractifs

Réalisation de maquettes d'étiquettes ou autres supports de communication selon les besoins des stagiaires

Etudes de cas : présentation de supports de communication existants

Utiliser les ferments naturels et/ou du commerce en fabrication fermière

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
215 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 14 novembre 2013

Objectif :

Choisir et utiliser des ferments adaptés à sa fabrication

Contenu :

Les ferments d'acidification
- *Présentation des ferments : identification et caractéristiques des bactéries lactiques*
- *Choix des ferments par type de fabrication (lactique, pâte pressée, pâte molle)*

Les ferments indigènes
- *Composition du lactosérum et d'une lactofermentation*
- *Protocole de fabrication et pérennisation du ferment*
- *Conservation du ferment*
- *Utilisation et impact sur la fabrication fromagère*

Les ferments du commerce
- *Caractéristiques des ferments du commerce*
- *Différents modes d'utilisation : directe et indirecte, impact sur la fabrication fromagère*
- *Différents modes de conditionnement : congelé, lyophilisé, liquide*
- *Conservation du ferment*

Travaux pratiques :

Etude de la composition des principaux ferments utilisés en fromagerie fermière

Sélection des ferments en fonction des objectifs de fabrication

Lecture et interprétation de fiches techniques de fournisseurs

La flore d'intérêt laitier : mode d'emploi en transformation et en affinage

Objectifs :

Identifier, sélectionner et utiliser la flore d'intérêt laitier en fabrication fromagère fermière ou artisanale

Choisir des ferments d'acidification et/ou d'affinage en vue d'améliorer la qualité aromatique des fromages

Contenu :

La flore d'intérêt laitier

- *Présentation des différentes flores utilisées en fromagerie*
- *Les différents modes de conditionnement et d'utilisation : congelé, en sachet, en levain…*
- *Les bactériophages en fromagerie*

Les ferments indigènes

- *Lactosérum et lactofermentation : composition et protocole de fabrication*
- *Les ferments du commerce : composition et protocole d'utilisation*
- *Conservation des ferments*
- *Utilisation et impact sur la fabrication fromagère*

Les coagulants

- *Les différents coagulants : la présure, les enzymes coagulantes d'origines microbienne, fongique ou végétale*
- *Utilisation et impact sur la fabrication fromagère, l'affinage et la qualité des fromages*

Les flores d'affinage et la biogénèse des arômes

- *Présentation des flores d'affinage : bactéries, levures et moisissures*
- *Les flores d'affinage par type de fromage et/ou croûtage et leur impact sur les caractéristiques organoleptiques des fromages*
- *La matrice fromagère après salage : composition et impact technologique*
- *Maîtrise de l'expression de la flore durant l'affinage*

Travaux pratiques :

Etude de la composition des principaux ferments utilisés en fromagerie fermière

Fabrication d'une lactofermentation, d'un levain et vérification de leurs viabilités

Lecture et interprétation de fiches techniques de fournisseurs

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur

Durée
3 jours (21 heures)

Coût pédagogique
636 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieu et date
Ruffec (16)
- 15 au 17 octobre 2013

Sur le site de Ruffec , intervenant :
Karcher Consulting

Staphylococcus aureus : maîtrise en élevage et en fabrication fromagère

Prérequis
Aucun

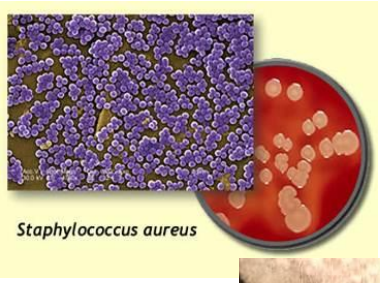
Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Etudes de cas concrets
- Echanges avec le formateur

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
215 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 17 septembre 2013



Objectifs :

Déterminer l'origine d'une contamination en *Staphylococcus aureus* et identifier les facteurs favorisant sa multiplication, depuis la traite jusqu'à la consommation des produits laitiers

Mettre en place des mesures préventives pertinentes en élevage et en fromagerie pour éviter les dérives et réagir de façon adaptée en cas d'alerte

Contenu :

Présentation de *Staphylococcus aureus*
- *Conditions de vie et de croissance*
- *Production de toxines*
- *Risques pour la santé*

Rappels sur la réglementation concernant *Staphylococcus aureus* dans les produits laitiers
- *Normes à respecter*
- *Procédure à suivre en cas d'alerte*
- *Retrait/rappel et destruction des produits en cas de risque avéré*

Contamination des animaux laitiers par *Staphylococcus aureus*
- *Modes de contamination*
- *Signes cliniques*
- *Conséquences sur la qualité du lait*

Soin et prévention des infections mammaires
- *Traitement des animaux en lactation et au tarissement*
- *Réforme des animaux incurables*
- *Surveillance des animaux*
- *Bonnes pratiques de traite*

Maîtrise de la contamination en atelier fromager
- *Voies de contamination des produits laitiers*
- *Comportement de la bactérie durant la transformation fromagère*
- *Mesures préventives pour éviter la contamination et la multiplication de la bactérie en atelier fromager*

Travaux pratiques :

Etudes de cas concrets (ex : interprétation de résultats d'analyses)

Pseudomonas fluorescens : comment traiter l'eau efficacement ?

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

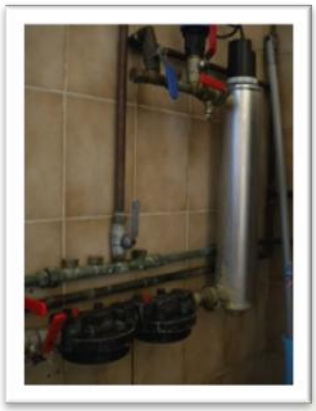
Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques
- Echanges avec le formateur

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
215 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 22 octobre 2013



Objectifs :

Identifier les voies de contamination du lait et des produits laitiers par *Pseudomonas fluorescens* et prévenir "l'accident du fluo" en fromagerie

Choisir et entretenir correctement son matériel de traitement UV

Contenu :

Présentation des *Pseudomonas (Pseudomonas fluorescens* en particulier)
- *Conditions de vie et de croissance*
- *Impact en transformation fromagère*
- *Voies de contamination du lait et des produits laitiers*

Identification de l'origine et correction de l'accident
- *Identification de la source de contamination (machine à traire, fromagerie,…)*
- *Correction des pratiques de fabrication favorisant le développement de la bactérie*
- *Méthodes de nettoyage efficaces pour lutter contre les Pseudomonas*

Choix et entretien d'un système de traitement UV
- *Principe du traitement*
- *Choix d'un équipement adapté à son atelier*
- *Précautions d'installation du système de traitement*
- *Entretien du système*

Travaux pratiques :

Présentation et observation de systèmes de traitement de l'eau

Les accidents de fromagerie

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur

Durée
3 jours (21 heures)

Coût pédagogique
636 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Pierre LEGRAND
+33 (0)2 23 48 55 88
p.legrand@actilait.com

Lieux et dates
Carmejane (04)
- 12 au 14 février 2013

Ruffec (16)
- 8 au 10 octobre 2013

Sur le site de Ruffec, intervenant :

Objectif :

Identifier, corriger et prévenir les principaux accidents de fabrication pouvant survenir en transformation fromagère fermière

Contenu :

Les grandes étapes de la transformation fromagère : de la préparation du lait à l'affinage
- *Rôle de chaque étape*
- *Différences technologiques entre les grands types de fromages*

Les accidents de fabrication liés à la technologie fromagère
- *Les accidents d'acidification*
- *Les accidents d'égouttage*
- *Les accidents de salage*
- *Les accidents liés à l'affinage*

Les accidents sanitaires
- *Les microorganismes responsables*
- *Identification de l'origine de l'accident*
- *Moyens de prévention*

La gestion d'un accident de fromagerie
- *Identification de l'accident*
- *Marche à suivre en cas d'alerte*
- *Mise en place de mesures correctives*

Les bases de l'hygiène en transformation fromagère
- *Rappels sur les microorganismes du lait et des produits laitiers*
- *Les critères microbiologiques à contrôler*
- *Les grands principes du nettoyage : le SENS et le TACT*
- *Le nettoyage en atelier fromager : techniques, produits, vérification de l'efficacité du nettoyage*

Les documents d'enregistrement des fabrications : un outil pour éviter les accidents
- *Points clé à surveiller pour éviter les accidents*
- *Mise au point d'une fiche d'enregistrement adaptée à la situation*

Travaux pratiques :

Etudes de cas : observation de fromages et caillés à défauts

N.B. N'hésitez pas à emmener vos fromages à problèmes afin que nous les résolvions ensemble…

Optimisation du nettoyage en atelier fermier

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Travaux pratiques en atelier
- Echanges avec le formateur

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
215 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Pierre LEGRAND
+33 (0)2 23 48 55 88
p.legrand@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 15 février 2013

Objectif :

Nettoyer efficacement son atelier fromager tout en préservant, voire en améliorant l'équilibre des flores nécessaires à l'obtention d'un produit de qualité

Contenu :

Quelques bases de microbiologie laitière
- *Les différents types de microorganismes du lait et des produits laitiers*
- *Origine des microorganismes, vecteurs et points de contamination*
- *Rôles des microorganismes en transformation fromagère*
- *Impact sur la qualité des produits*

L'équilibre des flores en fromagerie
- *Les différents microorganismes en présence : lesquels faut-il éviter ? lesquels faut-il privilégier ?*
- *Les critères microbiologiques à contrôler*
- *Comment entretenir l'équilibre des flores de l'atelier ?*

La réalisation d'un plan de nettoyage
- *Les grands principes du nettoyage : le SENS et le TACT*
- *Choisir des produits adaptés à son atelier*
- *Le plan de nettoyage : un outil d'amélioration de la qualité des produits*

Travaux pratiques :

Création d'un plan de nettoyage

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Applications en salle
- Echanges avec le formateur

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
420 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Emilien FATET
+33 (0)4 92 34 78 43
e.fatet@actilait.com

Lieu et date
A la demande,
sur tous les sites

Ouverture de la session lorsque le nombre d'inscrits est suffisant

Sur le site de Ruffec, intervenant :

Objectif :

Personnaliser et appliquer le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène dans son atelier

Contenu :

Origine et intérêt du GBPH en atelier fromager fermier
- *Historique de la création du guide*
- *Statuts réglementaires des ateliers fromagers fermiers*
- *Autocontrôles : critères, fréquence…*
- *Marche à suivre en cas de dépassement des seuils*

La flore du lait et des produits laitiers
- *Les grands types de flore du lait*
- *Origine et modes de contamination*
- *Comportement en transformation fromagère*

Les 4 germes nuisibles ciblés par le GBPH
- *Salmonella*
- *Listeria monocytogenes*
- *Staphylococcus aureus*
- *Escherichia coli*
- *Moyens de maîtrise en élevage et en atelier*

Le nettoyage de l'atelier fromager
- *Définition des grands principes du nettoyage et de la désinfection*
- *Les différents types de produits à utiliser*
- *Procédure et fréquence de nettoyage en fonction des supports*

La personnalisation du GBPH
- *Présentation du contenu du guide*
- *Consignes pour la personnalisation*
- *Appropriation individuelle*

Travaux pratiques :

Appropriation et personnalisation du guide : adaptation des fiches à ses pratiques

Règlementation des ateliers fermiers de transformation

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur

Durée
2 jours (14 heures)

Coût pédagogique
420 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 17 et 18 décembre 2013

Le paquet hygiène

FR
83.058.04
CE

Objectif :

Appliquer la règlementation en vigueur dans son atelier de transformation fromagère fermière

Contenu :

Le paquet hygiène
- *Historique du paquet hygiène*
- *Les textes applicables aux fromages fermiers*

Les obligations règlementaires du paquet hygiène
- *Statuts règlementaires des ateliers fromagers fermiers*
- *Les règles d'aménagement des locaux*
- *Les critères microbiologiques à respecter*
- *La traçabilité des produits*

Les obligations règlementaires nationales
- *Les températures de stockage*
- *Les règles d'étiquetage*
- *Utilisation de l'eau*

L'obligation d'appliquer un plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- *Définition et explication d'un PMS*
- *Présentation et utilisation du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène*
- *Mise au point du PMS d'une fromagerie*
- *Les autocontrôles : critères, fréquence…*

Travaux pratiques :

Mises en situation des stagiaires par groupes :
- *Marche à suivre en cas de non-respect d'une obligation règlementaire*
- *Travail d'argumentation de son PMS auprès des services de contrôles*
- *Rédaction du dossier d'agrément sanitaire*

Améliorer ses conditions de travail grâce à l'ergonomie

Actilait

Prérequis
Aucun

Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Echanges avec le formateur
- Visite de fromagerie

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
215 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Antoine MICHEL
+33 (0)4 92 34 78 43
a.michel@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 26 septembre 2013

Sur le site de Carmejane, intervenant :
msa santé famille retraite services

Objectif :

Améliorer ses conditions de travail en utilisant des solutions techniques adaptées à son environnement et à ses méthodes de travail

Contenu :

Les grands principes de l'ergonomie
- *Organisation du travail*
- *Economie de l'effort*
- *Adaptation à la personne et à l'environnement*

Les locaux de fabrication
- *Les erreurs à ne pas faire lors de la construction de sa fromagerie*
- *Les axes d'amélioration de l'existant*
- *Réglementation autour des locaux de transformation fromagère fermière*

Visite d'une fromagerie

Les matériels de fabrication
- *Présentation des différentes solutions techniques applicables pour chaque étape de la fabrication d'un fromage (transport du lait, moulage, manutention des fromages…)*
- *Etude des avantages et inconvénients des solutions présentées*

Travaux pratiques :

Etude d'un cas concret : réaménagement d'une fromagerie en vue de la rendre plus fonctionnelle

Application pratique personnalisée : amélioration des conditions de travail dans son atelier sur la base d'un plan

N.B. N'hésitez pas à emmener vos plans de fromagerie afin que nous les étudiions ensemble…

Rentabilité de l'atelier de transformation fermière

Prérequis
Connaissances de base sur la transformation fromagère et/ou expérience en fromagerie

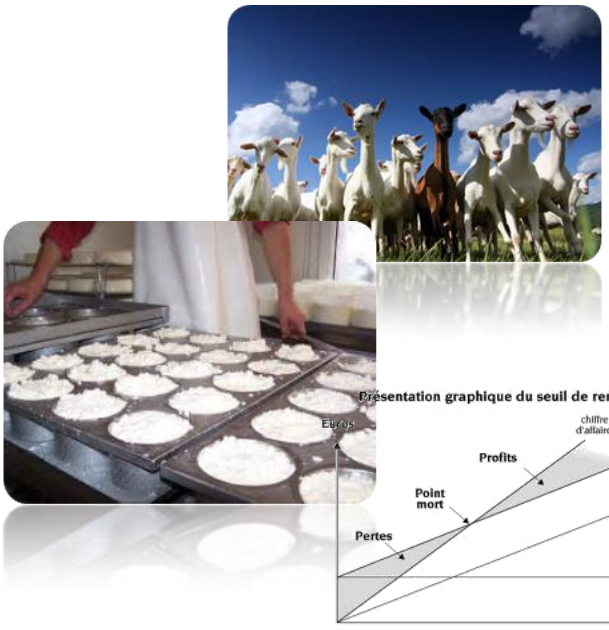
Méthodes pédagogiques
- Exposés théoriques en salle
- Etudes de cas concrets
- Echanges avec le formateur

Durée
1 jour (7 heures)

Coût pédagogique
215 € HT avant prise en charge par un fonds de formation (cf. p.3)

Responsable de stage
Catherine REYNAUD
+33 (0)4 92 34 78 43
c.reynaud@actilait.com

Lieu et date
Carmejane (04)
- 12 décembre 2013



Objectif :

Calculer les rendements fromagers de son exploitation et identifier les axes d'amélioration

Contenu :

Les rendements technologiques
- *Définition et méthode de calcul des différents rendements technologiques*
- *Les pertes de rendement : identification et localisation des pertes de matière*
- *Piste d'amélioration des rendements : qualité du lait, méthodes et outils de travail*

Les pertes de poids en affinage (freintes)
- *Définition et méthode de calcul des freintes*
- *Présentation chiffrée des freintes moyennes par technologie*
- *Identification et localisation des pertes de poids excessives en affinage*
- *Actions correctives à mettre en œuvre pour limiter les freintes : modification des conditions d'ambiance, des méthodes de travail…*

Travaux pratiques :

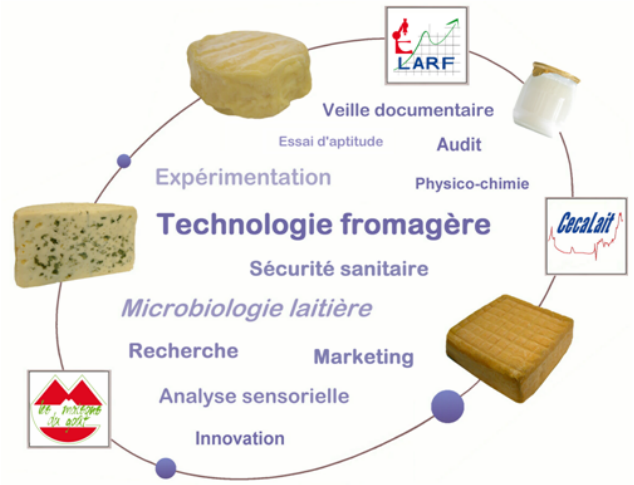
Travail en groupe sur :
- Calcul de rendements et de freintes

L'institut technique du lait et des produits laitiers

→ Des compétences et des savoir-faire dédiés à l'ensemble des acteurs de la filière fromagère et laitière : fermiers, artisans, PME, groupes industriels, fournisseurs d'ingrédients, organisations professionnelles, etc.

→ Une double vocation :
- des missions et recherches d'intérêt général,
- des prestations privées.

→ Une équipe pluridisciplinaire de 115 collaborateurs présents dans 6 régions.



Les services proposés aux transformateurs laitiers fermiers

Accompagnement personnalisé tout au long de la vie de vos produits

→ Conseil technique : conception, aménagement et équipement d'un atelier fermier,

→ Assistance au montage du projet : du financement jusqu'aux relations avec les administrations,

→ Appui technologique et sanitaire dès la mise en production, formation, audit...

→ Suivi de la qualité des produits (composition, microbiologie, qualité gustative…).

Documentation technique

→ Documentation technique sur commande à Actilait - Centre de Carmejane : fiches techniques, ouvrages, CD-Rom apportant des réponses aux problèmes techniques concrets du secteur fermier,

→ Documents du Centre de ressources et de documentation caprine : 18 000 documents techniques et scientifiques à la disposition des professionnels de la filière caprine (Actilait - Centre de Surgères).

Bulletins d'information

→ Veille règlementaire et normative : chaque mois par e-mail,

→ L'égide : trimestriel destiné au secteur caprin.

www.actilait.com

Actilait est qualifié Institut Technique Agro-Industriel (ITAI) par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Actilait est ainsi reconnu pour sa mission d'intérêt général et ses compétences techniques et scientifiques dans le domaine laitier.

ITAI
INSTITUT TECHNIQUE AGRO-INDUSTRIEL